

السويسرول مع الدراق

المكونات:

- للكعكة الإسفنجية:
- 6 بيض
- $\frac{3}{4}$ كوب سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة خلاصة الفانيليا
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة قشر حامض
- 1 $\frac{1}{4}$ كوب دقيق عادي

للحشوة:

- $\frac{1}{2}$ كوب زبدة غير مملحة
- علبة حليب نستله المكثف المحلى
- كوب جبنة الكريما
- ملعقة صغيرة قشر الحامض
- 300 غ دراق مقطع إلى شرائح

طريقة التحضير:

- يُخفَق البيض والسكر الناعم لمدة 6-8 دقائق أو حتى يتكاثف المزيج. تُضاف خلاصة الفانيليا وقشر الحامض المبشور ثم يُخفَق المزيج جيدًا.
- يُنخل الدقيق فوق مزيج البيض على 3 دفعات. وتُستخدم ملعقة حديدية لتحريك المزيج برفق.
- يُوزَع المزيج بالتساوي في صينية مسطحة للسويسرول، قياسها 40 × 30 سم دهنت بالزبدة ووضعت في قعرها ورق الخبز. تُوضع الصينية في فرن محمى وتُخبز لمدة 15 دقيقة أو حتى تنضج الكعكة وترتد عند لمسها. ثم يتم إخراجها من الفرن ووضعها جانبًا حتى تبرد.
- في هذه الأثناء، تُذوّب الزبدة في قدر متوسطة الحجم غير لاصقة ويُضاف إليها حليب نستله المكثف المحلى. يُطهى المزيج على نار خفيفة لمدة 8 دقائق مع التحريك المستمر حتى يتكاثف. يُرفَع عن النار ويُوضَع جانبًا حتى يبرد.
- تُضاف الجبنة وقشر الحامض المبشور إلى مزيج حليب نستله المكثف المحلى المجهّز والمُبرّد ويخلط المزيج حتى يتماسك جيدًا ثم تُضاف إليه شرائح الدراق ويُحرّك.

- يُنزع ورق الخبز القديم الموضوع في أسفل الكعكة المبرّدة وتُوضع الكعكة على الطاولة على قطعة كبيرة وجديدة من ورق الخبز.
- تُسكب الحشوة بالتساوي فوق الكعكة وتلف الكعكة من الجهة الطويلة بمساعدة ورق الخبز، ويضغط عليها جيداً. ثم تغلف بإحكام بورقة الخبز نفسها وتوضع في الثلاجة حتى تجمد. تُقطّع إلى شرائح ثم تُقدّم.

الف صحة!